



Numero 44 del 16/11/2017

NOTIZIARIO

della Cooperativa

www.aequos.eu

Rimani in contatto con Aequos su Facebook

Diventa fan della pagina ufficiale



E' NATO IL SESTO GAS DI SARONNO! DIAMO IL BENVENUTO A GASNOSTRO



Come da programma, abbiamo aperto l'ordine natalizio di prodotti dell'economia carceraria, in collaborazione con la rete FREEDHOME CREATIVI DENTRO.

La chiusura è prevista domenica 26 novembre per consegna sabato 16 dicembre

Queste le Cooperative proposte:

BANDA BISCOTTI, casa circondariale di Verbania (biscotti)

BRUTTI E BUONI, casa circondariale di Brissogne, Aosta (torcetti)

DOLCI LIBERTÀ, casa circondariale di Busto Arsizio (tavolette di cioccolato, dragees e panettoni)

RIO TERÀ DEI PENSIERI, casa circondariale femminile di Venezia (cosmesi)

LAZZARELLE, casa circondariale femminile di Pozzuoli (caffè, tè e tisane)

CAMPO DEI MIRACOLI, casa circondariale di Trani (taralli)

L'ARCOLAIO, casa circondariale di Siracusa (paste di mandorla, amaretti e panetti per latte di mandorle)

SPRIGIONIAMO SAPORI, casa circondariale di Siracusa (torroni)

Sul sito www.myfreedhome.it ritrovate la storia della rete e delle cooperative che ne fanno parte e le informazioni sui prodotti.

Qui sotto alcune segnalazioni.

RIO TERÀ DEI PENSIERI

In aggiunta ai prodotti proposti nell'ordine di giugno:

- profumatori d'ambiente Linea Natura: 4 profumazioni (legni e agrumi, segreti d'essenza, magia d'oriente, muschio e lime)

- gel riposante gambe a base di edera, ortica, centella asiatica
- baby wash Bio Linea Biologica a base di camomilla, al profumo di miele.

DOLCI LIBERTÀ

Oltre alle tavolette e ai dragees, tornano i buonissimi panettoni nelle 4 varietà: tradizionale, con gocce di cioccolato, con mirtilli e grano saraceno, con marron glacé, nelle confezioni da 500, 750 grammi o 1 kg.

Nota per il confezionamento dei panettoni

La confezione standard prevede sacchetti di plastica con etichetta esplicativa. Chi lo desidera potrà tuttavia ordinare a parte dei contenitori regalo: sacchetto in carta con fiocco per i panettoni da 750 grammi o scatola rossa in cartone con manici per quelli da 1 kg.

Per i panettoni da 500 grammi può essere utilizzato lo stesso sacchetto proposto per il panettone da 750, magari riempiendo lo spazio restante con qualche altro prodotto.

Per ridurre l'ingombro nel trasporto, sacchetto in carta e scatola saranno consegnati a parte in modo che ciascuno possa provvedere al confezionamento.

In allegato, trovate le foto delle due confezioni.



BANDA BISCOTTI

Da questo ordine in poi, inseriremo solo biscotti biologici. Ne fanno parte le ultime novità con farine integrali e di avena (vedi notiziario 36/2017), che nell'ordine precedente sono state particolarmente apprezzate.

Tutte le varietà saranno disponibili in confezioni da 200 o

500 grammi, ad esclusione del biscottone di Emma, proposto in confezioni da 300 e 500 grammi.

Per qualunque necessità (chiarimenti, ingredienti dei prodotti, dubbi, richieste o altro...) potete scrivermi:

simona.riganti@myfreedhome.it

IMPORTANTE

Eventuali segnalazioni post consegna vanno inoltrate allo stesso indirizzo email in tempi brevi, al massimo entro una settimana dalla ricezione dell'ordine. In questo modo riusciremo a gestire eventuali modifiche con l'amministrazione di FREEDHOME, così che le fatture possano essere corrette. Per una buona gestione dell'ordine vi chiediamo di rispettare rigorosamente i tempi indicati.

Ricordiamo infine che l'ordine FREEDHOME tornerà in tempo per Pasqua.

Grazie a tutti voi per la collaborazione.

Simona per il Tavolo Produttori



SALUTE DEL SUOLO SALUTE DELL'UOMO

l'ultimo appuntamento è per
DOMANI venerdì 17 novembre ore 20:00
 con Paolo Pileri e Stefano Liberti
 Sala conferenze Museo del Tessile
 Via Volta, 6 Busto Arsizio

Imprese & Lavoro

IL PROGETTO

Bio Smurra, l'azienda di Cosenza che dice no alla grande distribuzione

Produce succhi biologici. La manager: «Rapporto diretto con i consumatori»

di **Concetta Schiariti**

È un universo economico parallelo che, in quanto tale, probabilmente non incrocerà mai le logiche standard di mercato. Non passa dalla grande distribuzione e tanto meno si affida alle multinazionali. Cristiana Smurra, che gestisce l'azienda familiare Bio Smurra di Rossano in provincia di Cosenza, insieme alla madre Iolanda e alla sorella Marina, ha salvato la propria attività, spostandosi su un binario commerciale che fa la differenza. Vende le sue clementine direttamente al consumatore, attraverso una catena distributiva che nulla ha in comune con le strategie del puro business. Nei fatti e non per slogan, dal produttore al consumatore i suoi frutti arrivano sulla tavola di chi ne ha fatto richiesta. Ed è disposto a pagare un prezzo superiore, perché ne conosce la vita, la genuinità e la tracciabilità.

«In passato, ho rischiato di vendere l'azienda in seguito alla crisi agrumicola - spiega - che ha imposto le regole delle multinazionali che sfruttano i locali produttori. Sottopagandoli e costringendoli ad una concorrenza sleale sul prezzo al ribasso. Il mio prodotto non si trova nei supermercati ma arriva a casa di chi lo ha commissionato». Coltivati nelle valli della Piana di Sibari, i suoi agrumi raggiungono l'Italia centro-settentrionale e l'estero.

Seguono il circuito dei gruppi locali di acquisto, animati da chi "criticamente" compra il prodotto, recapitato in luoghi cittadini scelti ad hoc, senza l'intermediazione della distribuzione commerciale. «Il settore agrumicolo - continua - è in forte cri-



L'imprenditrice

Cristiana Smurra gestisce l'azienda familiare Bio Smurra (nella foto sopra) di Rossano in provincia di Cosenza, insieme alla madre Iolanda e alla sorella Marina.

si. Le clementine sono pagate intorno a 20 centesimi al chilo. In questo modo è preferibile lasciare il frutto sulla pianta, perché altrimenti non si copre neppure il costo della raccolta. Al contrario, in media io ricavo 1 euro e 20 centesimi al chilo, al netto di tutte le spese».

Tra le regole, che fanno la sua differenza, lei segue quelle imposte dalla natura e quindi dalla coltura biologica e da quella rigenerativa. Nei fatti, la coltivazione è cadenzata solo dai cicli stagionali della terra, che ha specifici tempi sia di rigenerazione del terreno che di maturazione del frutto, senza alcun intervento umano se non per la potatura e l'irrigazione. In diversi campi, distribuiti in venti ettari, produce 1500 quintali di clementine con un fatturato annuo di 200 mila euro.

«È una scelta in controtendenza - aggiunge - perché otteniamo una minore resa che non risponde a logiche di business. Siamo, però, certe della qualità dei nostri prodotti che sono blindati in una naturale botte di ferro».

La svolta salvifica della sua attività è giunta sette anni fa, quando si è associata al consorzio siciliano «Galline Felici». Mette insieme 35 aziende del Mezzogiorno, di cui 4 sono cooperative, e altre 30 sono in lista di pre-ingresso, in seguito alla firma di un protocollo.

Con un complessivo fatturato di circa 3 milioni di euro annui, il consorzio gestisce le richieste dei gruppi locali di acquisto, poi le smista alle aziende e segue la distribuzione al consumatore. «Ad ogni inizio stagione - continua Smurra - informo il consorzio dell'avvio delle mie produzioni ed indico i relativi tempi di maturazione. Nel dettaglio descrivo l'intera vita di una coltura, perché il consumatore deve essere consapevole. Del resto, il consorzio imposta la propria identità sulle regole dell'equità e del consumo critico di prodotti genuini e tracciabili».

Certa della qualità del suo raccolto, Smurra produce succhi biologici con il 100 per cento di clementine, senza aggiunta di additivi o zuccheri se non quelli della frutta. Una scelta azzeccata che, non a caso, è stata premiata da Velier, rigido distributore ligure.

Da gennaio, posizionerà i suoi succhi nelle enoteche di nicchia. «L'attesa non è stata vana - conclude l'imprenditrice di Rossano, in provincia di Cosenza - abbiamo rifiutato diverse proposte commerciali, perché puntavamo ad una gamma alta. Ora, considerate le proprietà nutraceutiche dei nostri succhi, vogliamo raggiungere anche le farmacie».



PROGRAMMA CONSEGNE

PRODOTTO	18 nov.	25 nov.	2 dic.	16 dic.
SOYANA	X CHIUSO			
FARINE		X CHIUSO		
FONTINA		X CHIUSO		
OLIO			X CHIUSO	
SAPONI SOLIDALI			X CHIUSO	
DETERSIVI			X CHIUSO	
FREEDHOME				CHIUDE IL 26 NOV.



QUESTI I TURNI DEL 17 e 18 NOVEMBRE

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA (17.30 - 22.00):

RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO DALLE 17.30 IN AVANTI:
GARBAGAS e GAS 7 FONTANE

L'ORGANIZZAZIONE DELLA DISTRIBUZIONE DI SABATO MATTINA SARA':

Punto logistico LEGNANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **7,45** in via Di Vittorio, 12 a SAN GIORGIO SU LEGNANO

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GASPENSA** con ritrovo per questo gas alle ore **8.45** a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GAS ORAGO** con ritrovo per questo gas alle ore **9.15** a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.
I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,30

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **10.45** in Via Roma a VERGIATE

Punto logistico SARONNO-GASUSA

A GASUSA la consegna verrà effettuata alle **7.45**.

Punto logistico CESATE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **8.15**.

Punto logistico BUSTO ARSIZIO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore **8.15**

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore **9.00**

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **COOP CIELO** con ritrovo per questo gas alle ore **8.15** in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

Il ritiro avverrà secondo la tabella seguente in cui diamo un orario di ritiro per ogni gas

ORARIO		GAS 1	GAS 2
dalle 8:30	alle 8:40	CISGASO	GASAMOS
dalle 8:40	alle 8:50	AIRONGAS	MIGASO
dalle 8:50	alle 9:00	SUPERCENTRONE LA TARTARUGA	SARGASS
dalle 9:00	alle 9:10	GASLOCO	
dalle 9:10	alle 9:20	GASPITA	GAS PICCOLO
dalle 9:20	alle 9:30	GASPACCIO	GASINISTI
dalle 9:30	alle 9:40	GASIAMOCI	ROVELLASGAS
dalle 9:40	alle 9:50	COOP. CIELO	GASNOSTRO



NON DIMENTICARE!

E' utile che vengano resi :

- le scatole di cartone grandi delle uova, non i singoli contenitori
- i termobox **puliti**
- le cassette di plastica nere, solo per i GAS che ritirano al magazzino di Uboldo
- le ceste del pane



PROSSIMI INCONTRI DEI TAVOLI DI LAVORO

Tavolo Amministrativo: Martedì 28 novembre 2017 alle ore 21.00

Magazzino Aequos
Uboldo - via Montegrappa, 227

Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 13 dicembre 2017 alle ore 21.00

Pro Loco Origgio
Origgio - via Dante Alighieri, 15

**Se vuoi partecipare sei ben accetto.
VIENI TI ASPETTIAMO!**

**Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi
durante le riunioni dei vostri GAS**

Invitateli scrivendo a amministrazione@aequos.eu



SE VUOI AVERE INFORMAZIONI E/O DEVI COMUNICARE COI TAVOLI:

- **NOTIZIARIO**
notiziario@aequos.eu

Potete inviare nuovi articoli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti riferiti al notiziario.

- **TAVOLO QUALITA'**
qualita@aequos.eu

Per l'invio delle sole foto a supporto delle segnalazioni di non conformità qualitative, che vanno invece inserite, come quelle quantitative, nell'apposito modulo sul sito.

Per qualsiasi altra comunicazione che non trovi spazio nel modulo della procedura.

- **TAVOLO AMMINISTRATIVO**
aequosadm@aequos.eu

Potete inviare le comunicazioni relative alla parte amministrativa e dei pagamenti e segnalare le mancanze di interi colli, ma non le differenze di peso per cui vanno utilizzate le apposite procedure della qualità a cui si accede dal sito.

- **TAVOLO CULTURA**
cultura@aequos.eu

Potete inviare le richieste per pubblicizzazione e/o finanziamento degli eventi dei soci secondo regolamento e tramite gli appositi moduli e/o eventuali osservazioni e suggerimenti sulle iniziative culturali e di formazione della cooperativa.

- **TAVOLO PRODUTTORI**
produttori@aequos.eu

Potete inviare nuove segnalazioni di produttori o informazioni logistiche sulle distribuzioni.

- **TAVOLO COMUNICAZIONE**
comunicazione@aequos.eu

Potete comunicare a questo indirizzo tutte le informazioni/suggerimenti inerenti la comunicazione interna (notiziario, email interne) ed esterna (volantini, sito Aequos, pagina Fb) e le richieste di pubblicazione di eventi del mondo solidale.